

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 06/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector a Gás com Humidificação 10 GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1100.220.022B	Modelo:	CH 10.1 GM GPL
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	180 kg	Dimensões:	890 x 795 x 980 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	CH 10.1 GM GPL

Descricao Resumida

Forno convector a gás de alta performance com capacidade para 10 tabuleiros GN1/1 e 5 níveis de humidificação, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Explore este forno de convecção a gás, uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. Concebido para otimizar os processos de confeção, este equipamento oferece controlo preciso da temperatura e níveis de humidificação, garantindo resultados culinários excepcionais para uma vasta gama de pratos. A sua construção em aço inoxidável e os cantos arredondados na câmara facilitam a limpeza, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene. Este forno combinado destaca-se pela sua porta com vidro duplo temperado e autoventilado, que mantém a temperatura exterior baixa, priorizando a segurança na sua operação diária.

Forno convector a gás — Forno a Gás — Principais Vantagens

- **Cozedura Uniforme e Precisa:** A função de convecção aliada aos 5 níveis de humidificação permite um controlo rigoroso do ambiente de cozedura, ideal para pratos que exigem sensibilidade à humidade.
- **Eficiência e Rapidez:** Com um ventilador de 3 velocidades e inversão de marcha, o fluxo de ar quente é distribuído de forma otimizada para uma cozedura mais rápida e homogénea.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado com estrutura exterior e câmara em aço inoxidável, este forno industrial é resistente à corrosão e concebido para uma limpeza fácil, o que prolonga a sua vida útil e assegura a conformidade com as normas sanitárias.
- **Segurança Operacional:** A porta com vidro duplo temperado e autoventilado mantém a pega atérmica e a temperatura exterior reduzida, prevenindo acidentes na sua movimentada cozinha.
- **Capacidade Generosa:** Com espaço para 10 tabuleiros GN1/1, este é um forno de cozinha ideal para operações de alto volume, permitindo confeccionar grandes quantidades de alimentos simultaneamente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, desde restaurantes de médio a grande porte até pastelarias, cantinas e hotéis. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de receitas, desde assados suculentos e pães frescos a legumes no vapor. É particularmente eficaz para estabelecimentos que necessitam de um desempenho elevado e resultados consistentes, suportando as exigências de serviços contínuos e picos de produção.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (LPA)	890x795x980 mm
Dimensões da câmara (LPA)	630x440x710 mm
Potência total	19.5 kW
Consumo gás (G20)	2.062 m ³ /h
Consumo gás (G30/31)	1536 / 1515 g/h
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Distância entre guias	70 mm
Peso	180 kg
Capacidade	10 tabuleiros GN1/1
Temperatura (convecção)	40° - 250 °C
Níveis de humidificação	5
Ventilador	3 velocidades com inversão de marcha
Câmara	Cantos arredondados para fácil limpeza
Porta	Pega atérmica e vidro duplo temperado e autoventilado

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN1/1 que este forno suporta?

Este forno foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros GN1/1, otimizando a produção em cozinhas com elevada demanda. É fornecido com 2 grelhas GN1/1 e dispõe de um kit opcional para tabuleiros 60x40.

É possível controlar a humidificação durante o processo de cozedura?

Sim, o equipamento integra um sistema com 5 níveis de humidificação, permitindo um controlo preciso para adaptar a confeção a diferentes tipos de alimentos e receitas.

Este forno pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?

Esta versão do forno foi especificamente configurada para gás GPL. Verifique as especificações técnicas para garantir a compatibilidade com a sua instalação.

Como é garantida a segurança do operador em relação à temperatura da porta?

A porta possui uma pega atérmica e um vidro duplo temperado e autoventilado, que em conjunto

asseguram que a temperatura exterior da porta se mantém baixa, protegendo o utilizador.

A limpeza do forno é um processo complicado?

A câmara interna do forno foi desenhada com cantos arredondados e é fabricada em aço inoxidável, características que simplificam significativamente o processo de limpeza e manutenção diária.